

Verschleiertes Bauernmädchen

Für 4 Portionen

- ½ Bio-Zitrone • 300 ml Apfelsaft
- 1 kg Äpfel • 3 Scheiben Pumpernickel (ca. 130 g) • ½ EL brauner Zucker
- 250 g Magerquark • 80 g Zucker
- 150 g Sahne • 4 TL rotes Johannisbeergelee

Die Zitrone heiß abbrausen, trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Saft und Schale mit Apfelsaft in einen Topf geben. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in den Saft geben, erhitzen und ca. 4 Minuten kochen. Das Apfelkompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Inzwischen die Pumpernickelscheiben zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett 4 Minuten rösten. Braunen Zucker zugeben

und die Pumpernickelbrösel weitere 2 Minuten rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Den Quark mit dem Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. In 4 Gläser oder Dessertschälchen abwechselnd Pumpernickelbrösel, Sahnequark und das Apfelkompott schichten, dabei mit Pumpernickelbröseln, Apfelstücken sowie je 1 TL Johannisbeergelee abschließen.



Mit Pumpernickel brechen
die **SÜSSEN ZEITEN** erst richtig an